

**Viño de encostas Coios 2016**

**Coios** el vino de unas uvas de Mencía en ladera de la zona de O Val en Valtuille. Las uvas provienen, de una parcela de viña vieja, en la zona más fría de Valtuille.

La extraordinaria frescura y profundidad que proporcionan estas cepas en ladera nos aportan un vino diferente, fresco y sápido. La altitud supone una mayor frescura y acidez, algo básico para conservar las características frutales de esta variedad. Esta mayor acidez nos permitió tener un pH muy bajo para lo que es habitual de esta variedad. Suelos de Coios (Cantos rodados) que suponen gran madurez, más volumen, finura y carácter mineral. Alta intensidad aromática, mineral, fruta roja y especiados. Suelos que aportan una concentración y elegancia, que lo hacen diferente.

Esta añada de fríos invernales y lluvias en primavera, favorecieron los ataques de hongos, mermando la producción. El verano seco y caluroso, de noches frías, mantuvieron unos niveles de acidez medios, con maduraciones fenólicas tardías. Una vendimia, precipitada además por las lluvias, que costó madurar. Una añada, que dará vinos golosos y comerciales con futuro.

**Imagen**

Es una ilustración que refleja el suelo de Coios (Cantos rodados) de donde provienen las uvas de este vino. La dureza del suelo, el carácter que transmite a las uvas y al vino. **Coios** es un vino puro en el campo y bodega. Dosis mínimas de sulfitos y un leve filtrado. El carácter mineral del suelo donde crecen las cepas de donde salen nuestras uvas.

**Vinificación**

Maceración prefermentativa en frio durante una semana y fermentación a baja temperatura, en depósitos abiertos de 1500L. Encubados cortos para respetar fruta, bazuqueo manual y leve prensado en una prensa manual de husillo. Extracción solo de los taninos maduros y mucha fruta fresca. Iniciamos la maloláctica en depósito, para terminarla luego en barrica. Para respetar toda la fruta y suavidad, criamos en barricas de 500L envinadas

**Notas de cata**

Aromas de media intensidad en nariz. Notas de lilas, violetas, especias y fruta roja fresca, mina de lápiz, recuerdos minerales. Boca equilibrada y muy amplia, fresco, con fruta muy potente y directa, elegante y muy carnoso. Final muy largo e intenso. Vino con carácter y único que mejorará con botella.

**Información técnica**

**Producto** Coios 2016

**Productor** Xose Lois Sebio

**Zona y D.O.** Valtuille, Sin D.O.

**Año** 2016

**Tipo de suelo** Arcillas y Coios (cantos rodados)

**Viñas** O Val

**Edad cepas** 60 años

**Variedades** Mencia

**Densidad plantación** 4000 p/Ha.

**Poda y conducción** Pulgares; vaso

**Altitud** 550-590 m

**Vendimia** 3 ª semana septiembre. Vendimia manual

**Fermentación** Cuba abierta y bazuqueos

**Maloláctica** En barrica

**Crianza** 14 meses en barrica de 500 y de 3 vinos

**Embotellado** 8/8/2018

**Grado Alcohólico** 13.5 % vol.

**Acidez Total en tartárico** 5.4 g/l

**Acidez Volátil** 0.6g/l

**pH** 3.5

**Azucares Red.**  0.7 g/l

**Sulfuroso Libre** 35

**Sulfuroso total** 95

**Producción** 614 botellas de 750 ml

**Cajas** 6 botellas tumbadas

**Información y fotos** en www.xlsebio.es